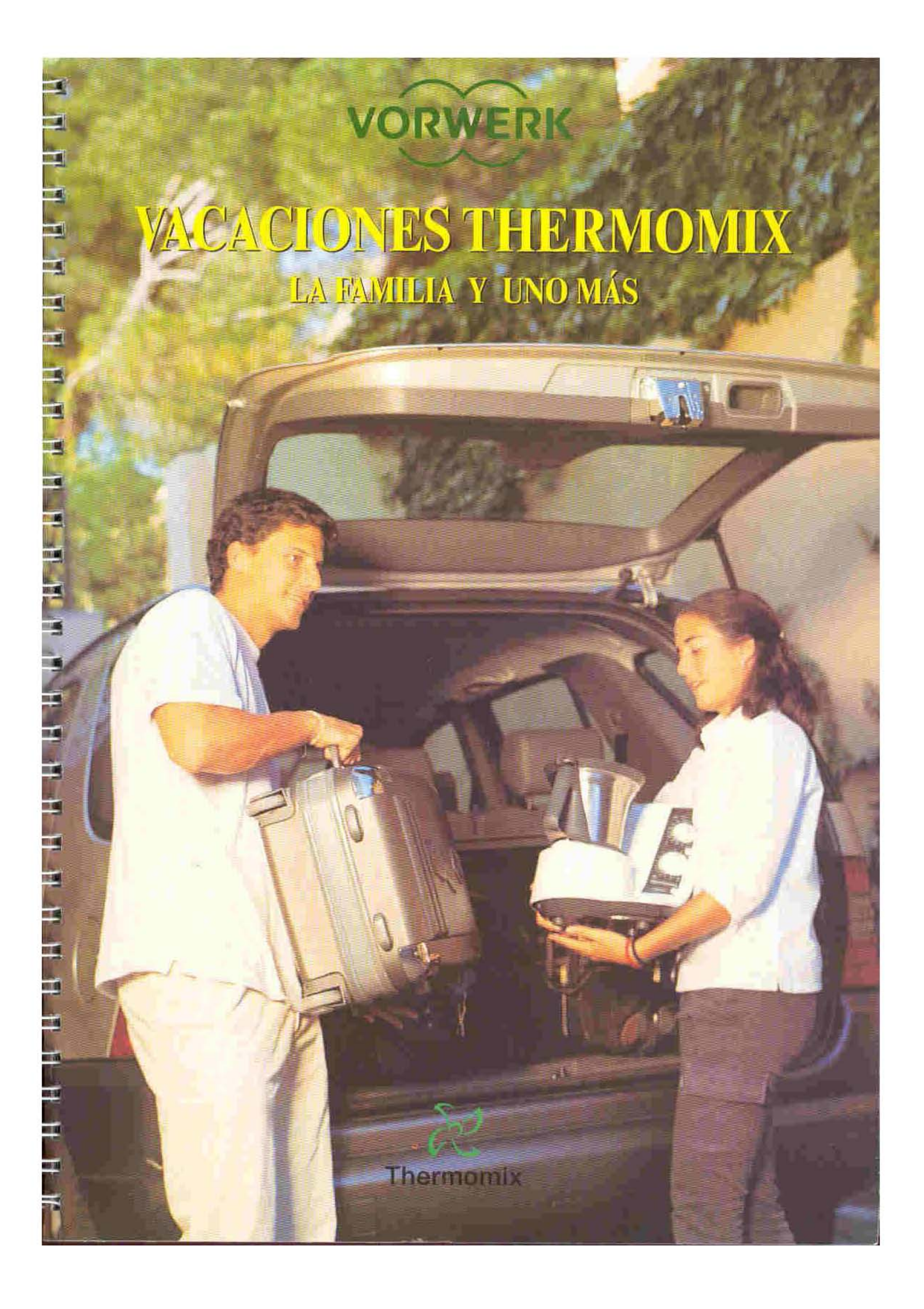

VORWERK
VACACIONES THERMOMIX
LA FAMILIA Y UNO MÁS
Thermomix

CREMA FRIA DE TOMATE Y ALBAHACA

INGREDIENTES:

- 1 1/2 Kg de tomates muy rojos
- 2 dientes de ajo
- 6 cubitos de hielo
- 200 g de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto
- 6 hojas de albahaca fresca para triturar y otras cuantas para adornar
- Zumo de limón o vinagre al gusto (opcional)

PREPARACION:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix a excepción de las hojas de albahaca que vayamos a utilizar para el adorno.
2. Programe 1 minuto en velocidad 5 y a continuación 2 minutos en velocidad máxima (debe quedar muy fino). Si lo desea puede colarlo a través del cestillo metálico. Puede añadirle agua al gusto.
3. Sírvalo muy frío en una taza y adórnelo con las hojas de albahaca, picaditas con unas tijeras.

CREMA FRIA DE PEPINO

INGREDIENTES:

- 800 g de pepinos pelados
- 5 yogures naturales (pueden ser desnatados)
- El zumo de 1/2 limón
- 6 cubitos de hielo
- Unas hojas de menta fresca
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACION:

1. Ponga todos los ingredientes en el Thermomix, reservando algunas hojas de menta para adornar, y triture todo durante 2 ó 3 minutos en velocidad máxima.
2. Pruébelo y rectifique la sazón. Sírvalo en tazas de consomé decorándolo con una hoja de menta o una rodaja de pepino muy finita en el centro.

NOTA: Si lo desea puede añadirle una latita de nata para cocinar de Nestlé.



GAZPACHO DE CILANTRO

INGREDIENTES A:

- 40 g de cilantro fresco
- 40 g de pan blanco
- 2 dientes de ajo
- 2 yemas de huevo duro

INGREDIENTES B:

- 70 g de aceite de oliva
- 20 g de buen vinagre
- Sal
- 1 1/2 litro de agua aprox.

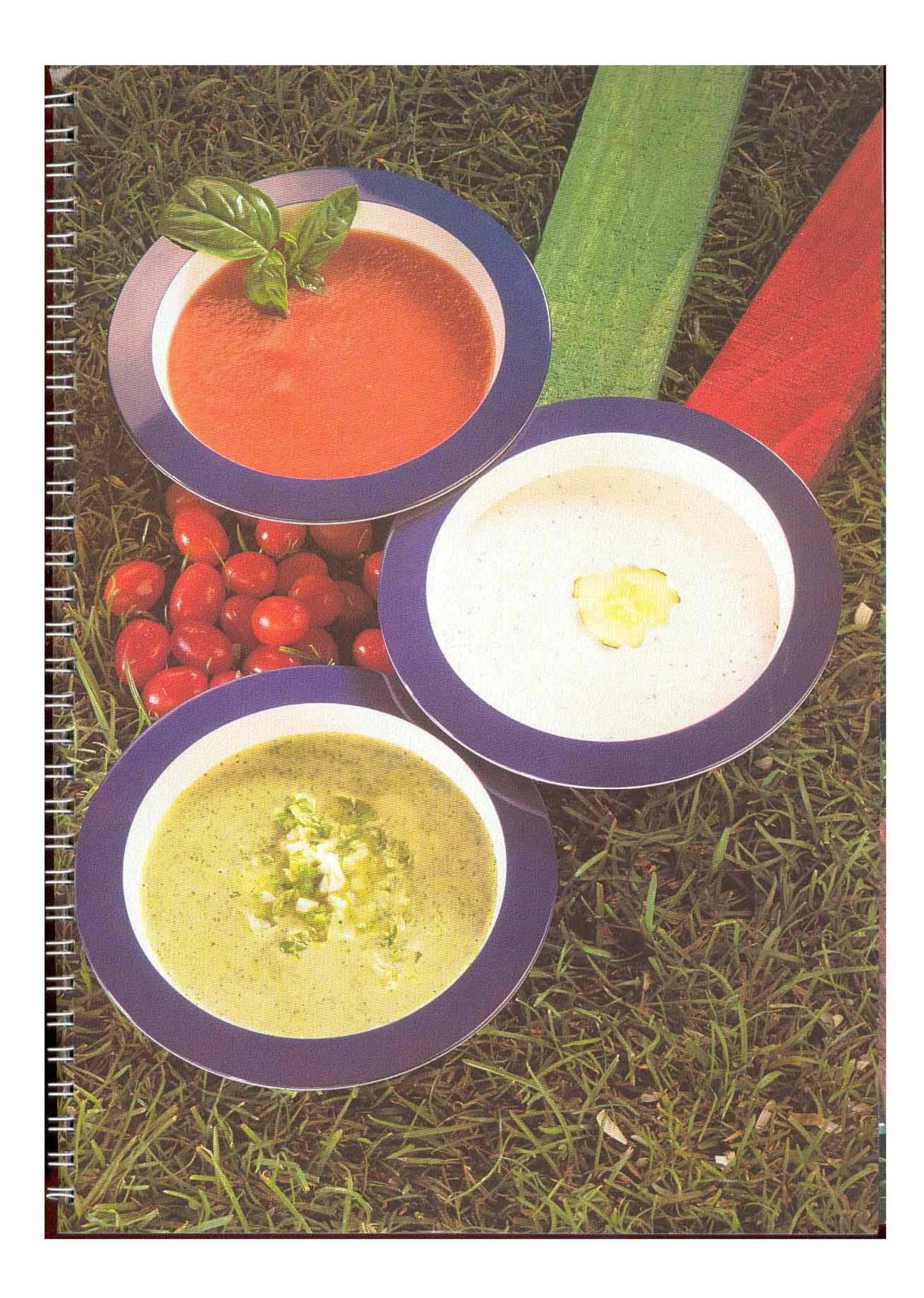
INGREDIENTES C:

- 2 claras de huevo cocidas
- 100 g de hojas de lechuga sin el nervio central

PREPARACION:

1. Trocee las claras de huevo cocidas durante 2 segundos en velocidad 3 1/2. Sáquelas y resérvelas.
2. Trocee la lechuga, cubierta de agua, durante 15 segundos en la misma velocidad. Escúrrala y resérvela.
3. Ponga los ingredientes de la lista A en el vaso y tritúrelos durante 30 segundos en velocidad 4.
4. Añada los ingredientes de la lista B y vaya pasando progresivamente por las velocidades hasta llegar a la máxima; manténgalo en esta velocidad durante 2 minutos.
5. Pruebe el punto de sal y de vinagre y añada más agua si fuera necesario. Sírvalo muy frío con la lechuga troceadita y las claras de huevo.







Ensalada de pimientos

INGREDIENTES:

- 4 ó 5 pimientos de asar rojos, verdes y, si los encuentra, amarillos

Para la vinagreta:

- 200 g de aceite de oliva
- 50 g de buen vinagre
- 1 cucharadita de comino en polvo y sal

Para el vaso:

- 500 g de agua con un poco de sal

PREPARACION:

1 Ponga el agua y la sal en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
2 Mientras tanto limpie los pimientos de semillas y nervios. Pártalos a lo largo en 2 ó 3 trozos y colóquelos en el recipiente Varoma, en batería.
3 Cuando se pare la máquina, coloque el recipiente encima de la tapadera y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (Los pimientos quedarán al dente).
4 Parta los pimientos en tiras (se hace muy bien con una tijera) y colóquelos en una ensaladera.
5 Ponga en el vaso los ingredientes de la vinagreta y mezcle en velocidad 6.
6 Vierta la vinagreta sobre los pimientos y sirva la ensalada.





Morcilla de verano

INGREDIENTES:

- 70 g de aceite de oliva
- 400 g de berenjenas
- 200 g de cebolletas o cebollas
- 40 g de piñones
- 3 cucharaditas colmadas de: orégano; pimienta molida y sal al gusto.

PREPARACION:

1 Lave bien las berenjenas y sin pelarlas, córtelas en sentido vertical, pártalas en trozos, y póngalas en el vaso del Thermomix y trocee 4 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
2 Haga lo mismo con las cebolletas o las cebollas y trocéelas 3 segundos en la misma velocidad. Sáquelas y resérvelas.
3 Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche todos los ingredientes en el Thermomix y programe 25 minutos en temperatura Varoma, velocidad 1. Pasados 5 minutos, pare la máquina, ábrala con precaución (la temperatura es alta) y baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Repita la operación 2 ó 3 veces.
4 Cuando termine, vuelque el contenido del vaso en el cestillo para que escurra el aceite. Pruébelo y rectifique la sazón.
5 Para servirlo como en la foto, utilice un aro metálico de ración individual y rellénelo para darle la forma, ponga encima un huevo de codorniz frito y espolvoree con pimentón, ayudándose con un colador. Retire el aro y sírvalo.

OTRAS IDEAS PARA SERVIR: Rellene pimientos del piquillo con esta mezcla. También puede hacer paquetitos de pasta Brik o Philo y hornearlos pintándolos previamente con mantequilla.

¡¡Se sorprenderá de cómo sabe a morcilla!!

Receta facilitada por el Jefe de Cocina Antonio Martín



ROSCA DE CAVIAR

INGREDIENTES:

- 12/16 huevos de codorniz
- 2 tarros de 120 g de caviar de mujol
- 400 g de agua para hacer la gelatina
- El zumo de 1 limón
- 1 sobre de gelatina neutra con 1/2 pastilla de caldo de pescado
- 100 g de cebolla
- 150 g de mantequilla

PREPARACION:

1. Cueza los huevos de codorniz, pélelos y resérvelos.
2. Prepare la gelatina poniendo el agua y la 1/2 pastilla de caldo en el vaso del Thermomix, programando 3 minutos, 70º, velocidad 2. Cuando termine eche la gelatina y mezcle primero con la espátula y después programe 10 segundos en velocidad 2.
3. Moje un molde de corona (le recomendamos el de Tupper). Eche la mitad de la gelatina y llévelo al frigorífico para que tome cuerpo. Cuando haya endurecido, coloque los huevos de codorniz y eche sobre ellos un poco más de gelatina. Vuelva a introducir en el frigorífico para que endurezca.
4. Ponga el caviar en un recipiente, cúbralo con el zumo de limón y el resto de la gelatina preparada. Mézclelo bien. Compruebe que ha endurecido lo que tenemos en el frigorífico y vierta sobre ello el preparado de caviar. Vuelva a refrigerar para que endurezca.
5. Mientras tanto funda la mantequilla, bien en el microondas o en el vaso del Thermomix programando 70º, velocidad 2. Cuando enfríe, termine de rellenar el molde con ella y reserve en el frigorífico, bien tapado, hasta el día siguiente.
6. Desmolde el caviar sobre un plato grandecito. Rellene el centro con cebolla picadita (píquela en el Thermomix cubriéndola con agua y programando 15 segundos en velocidad 5; escúrrala bien y póngala sobre papel de cocina para que absorba todo el líquido).
7. Acompáñelo con panecitos, galletitas saladas o al gusto.



PATÉ EN TARRINA

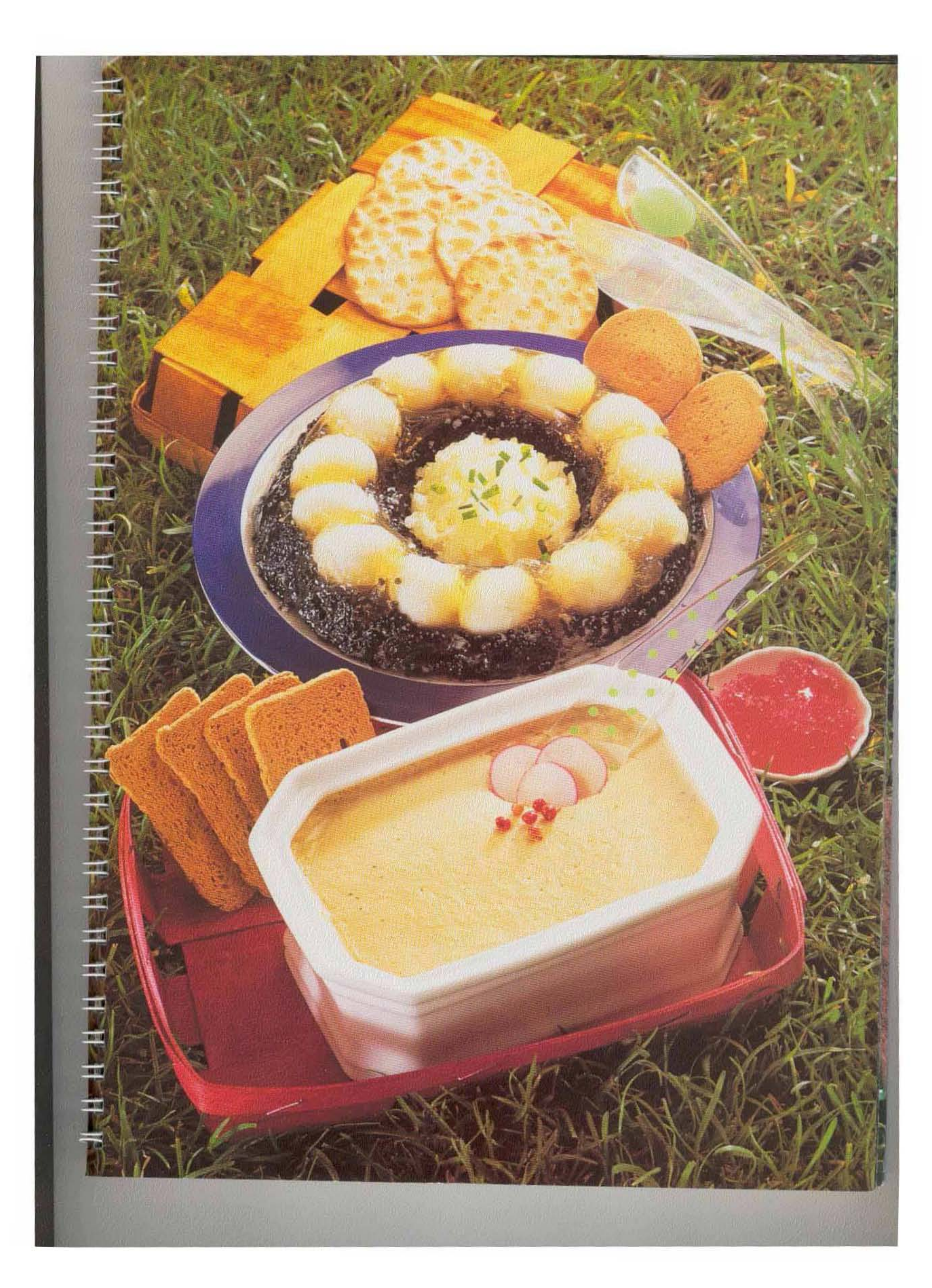
INGREDIENTES:

- 250 g de mantequilla
- 350 g de atún con su aceite
- 50 g de anchoas escurridas
- 100 g de salmón ahumado o trucha ahumada
- 1 trufa con su caldo
- 50 g de Brandy
- pimienta blanca
- 2 cucharadas de pimienta verde
- 1 cucharadita de hierbabuena seca
- 20 g de gelatina en láminas

PREPARACION:

1. Ponga las láminas de gelatina en un poco de agua fría para que se ablanden.
2. En el vaso del Thermomix, ponga el caldo de la trufa, el aceite del atún y el brandy. Programe 3 minutos a 60º en velocidad 2.
3. Añada la gelatina y 1/2 cubilete del agua de remojo. Triture en velocidad 5. Mantenga la máquina a esta velocidad y vaya añadiendo por el bocal la mantequilla, la trufa, y el resto de los ingredientes (de pimienta verde sólo 1 cucharada), menos la hierbabuena y 1 cucharada de pimienta verde. Triture todo en velocidad 9, ayudándose con la espátula. Debe quedar un paté fino.
4. Añada la hierbabuena y la otra cucharada de pimienta verde. Mezcle con la espátula. Rectifique la sazón.
5. Póngalo en una tarrina o en un molde de plum-cake forrado con film transparente y déjelo en el frigorífico hasta el día siguiente.
6. Desmóldelo tirando del film. Acompáñelo con mermelada de grosella, frambuesa o arándanos y con tostadas de pan. También puede servirlo con una gelatina de fresas que puede trocear (una vez endurecida) en el Thermomix.







Pizzas invertidas

INGREDIENTES A:

De tomatitos:

- Masa de pizza según pág 22 del libro *Un nuevo amanecer* (masa A)
- 2 cajas de tomatitos cereza
- 100 g de queso Mozarella rallado
- Orégano, pimienta negra
- Aceite de oliva.

INGREDIENTES B:

De cebolletas:

- Masa de pizza según pag 22 del libro *Un nuevo amanecer* (masa A)
- 250 g de cebolletas partidas en aros
- 100 g de queso Mozarella rallado
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

PREPARACION:

1 Ralle el queso en velocidad 4 y reserve.
2 Haga la masa según las indicaciones del libro. Métala en una bolsa de plástico y reserve.
3 Parta los tomatitos por la mitad y macérelos con el aceite, el orégano y la pimienta, poniendo todo a continuación en un recipiente hondo.
4 Encienda el horno a 200º.
5 En una bandeja apta para horno, a ser posible redonda, coloque los tomatitos escurridos con la parte partida hacia arriba, formando una corona. Espolvoree con el queso rallado.
6 Estire la masa con un rodillo dejándola bien finita. Cubra los tomates con ella y apriete la masa con las manos. Déjela reposar durante 15 minutos para que suba.
7 Pinte la masa con el aceite de la maceración de los tomatitos e introduzca el molde en el horno precalentado, bajando la temperatura a 160º. Pasados 15 minutos, suba la temperatura del horno a 200º y hornee durante 15 minutos más (tenga cuidado para que no se queme). Cuando la masa esté bien dorada, sáquela del horno.
8 Vuelque la pizza sobre una fuente redonda y eche sal y pimienta por encima Si desea hacerla de cebolletas, proceda de la misma manera.

NOTA: Si utiliza un molde de pizza agujereado, cúbrado con papel Albal antes de colocar sobre el mismo los tomatitos o las cebolletas.

VARIANTES: Puede hacerla de berenjenas, calabacines, pimientos, etc. etc.







TORTILLITAS DE PATATA

INGREDIENTES:

100 g de aceite de oliva • 100 g de agua • 200 g de cebolla • 400 g de patatas para freír • Sal

Para hacer la tortilla: 6 huevos y sal

PREPARACION:

1. Ponga en el vaso del Thermomix el aceite y el agua, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
2. Mientras tanto, pele las patatas y la cebolla, y pártalas como para tortilla.
3. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso las patatas con la cebolla y la sal, y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Compruebe que la patata ha quedado hecha, de no ser así, programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad.
4. Vierta el contenido del vaso en el cestillo metálico para escurrir bien el aceite.
5. Sin lavar el vaso, eche en el mismo los huevos y la sal y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3. Incorpore las patatas al vaso y déjelo en reposo hasta que vaya a cuajarlo.
6. Si la quiere hacer como la presentamos en el Buffet, cuájela en una sartén. Si prefiere hacerlas pequeñitas y dispone de moldes negros de Silpat con redondeles pequeños, ponga en cada una un par de cucharadas de la mezcla y cuaje en el microondas a máxima potencia durante 1 minuto, o bien utilice cápsulas para magdalenas que pintará con aceite y proceda de la misma forma, si bien en este último caso, las tendrá listas en el microondas en tan sólo 30 ó 40 segundos.



PISTO

INGREDIENTES:

Para el vaso: 100 g de aceite • 250 g de berenjenas (sin pelar) • 250 g de calabacines (sin pelar) • 150 g de pimientos verdes • 150 g de pimientos rojos • 300 g de cebollas • 1 bote de 1/2 Kg de tomate natural triturado • 2 pastillas de caldo o sal • Pimienta al gusto (si le gusta picante, puede ponerle un poquito).

Para el recipiente Varoma: 600 g de patatas y 4 huevos, o bien, 3 ó 4 rodajas de atún o bonito fresco.

PREPARACION:

1. Trocee las verduras en 4 veces:
   - Las berenjenas durante 4 segundos en velocidad 3 1/2. Sáquelas y resérvelas.
   - Los calabacines después, de la misma forma. Sáquelos y resérvelos.
   - La mitad de la cebolla con los pimientos verdes. Saque ambos y resérvelos.
   - El resto de la cebolla con los pimientos rojos. Saque ambos y resérvelos.
2. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche todos los ingredientes en el vaso excepto el tomate y los condimentos. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
3. Incorpore el tomate y los condimentos, y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Si va a cocinar con el recipiente Varoma, coloque en este momento el mismo, con los ingredientes elegidos, sobre la tapadera. Si no quiere poner nada en el recipiente Varoma, coloque sobre la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras. Rectifique la sazón.
4. Sirva el pisto acompañándolo con atún o bonito partido en lasquitas sobre el mismo, o con los huevos cocidos y las patatas. También puede servirlo con huevos fritos.



PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES:

Para el vaso: 500 g de agua y sal.

Para el Varoma: 600 g de calabacines sin pelar • 200 g de zanahorias • Sal y pimienta

Para el cuajado: 3 huevos • 300 g de nata líquida • 1 cucharada de mantequilla • 1 cucharada de aceite • Sal y pimienta

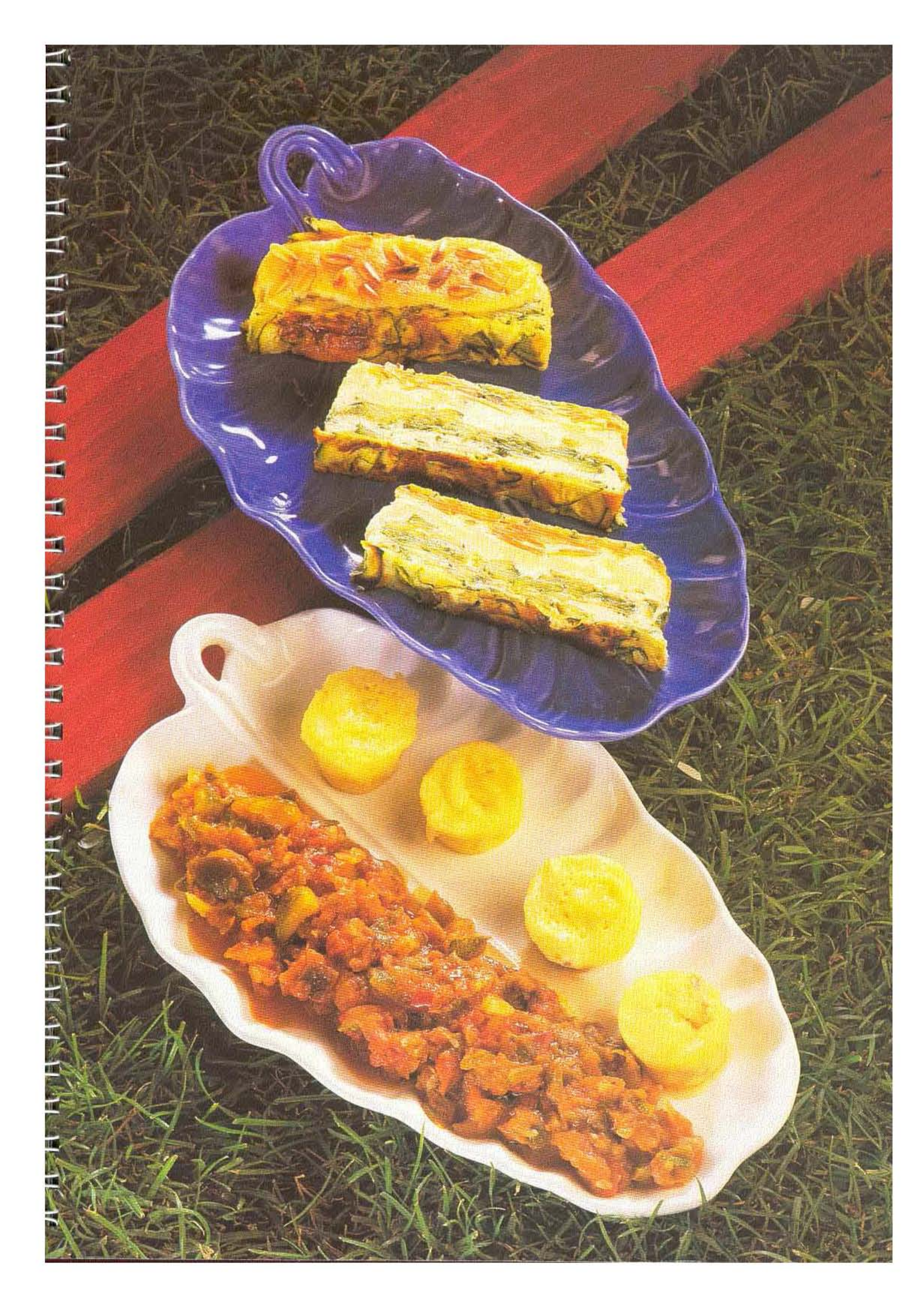
Resto: 150 g de queso de sandwich en lonchas

Para el gratinado: Mahonesa: 2 yemas • 1/2 cub. de agua • 1 diente de ajo • Sal • Zumo de limón • 250 g aceite • 30 g de piñones.

PREPARACION:

1. Ponga en el vaso del Thermomix el agua y la sal, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
2. Con ayuda del pelapatatas, lamine los calabacines y las zanahorias en rodajitas finitas y colóquelos, cada uno a un lado, en el recipiente Varoma. Reserve.
3. Cuando termine el tiempo programado, coloque el recipiente Varoma encima de la tapadera y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Ponga el calabacín cocido en una fuente cubierta con papel de cocina para que absorba el líquido
4. Forre un molde de plum-cake con papel de aluminio, pincélelo con mantequilla y extienda en el fondo la mitad del calabacín cortado en rodajas.
5. Ponga en el vaso los ingredientes para el cuajado y programe de 4 a 5 min., 90ºC, en velocidad 4 (debe quedar como una bechamel espesa).Muévalo con la espátula pa ra que no se corte y cubra el calabacín con parte de esta mezcla.
6. Ponga las zanahorias y cúbralas con otra capa de la mezcla del vaso. Ponga encima las lonchas de queso, el resto del calabacín y cúbralo con la mezcla restante. No olvide salpimentar entre capa y capa
7. Introduzca el molde en el horno, que habremos precalentado a 200º, y hornee de 15 a 20 minutos, o hasta que al pincharlo con una aguja, ésta salga seca.
8. Desmóldelo. Para servirlo, cúbralo con la mahonesa que habrá preparado según la pag 18 del libro *Un nuevo amanecer*. Ponga los piñones por encima y gratine.

Receta facilitada por Mari Cruz García, del Restaurante Virgen del Mar (Puerto de Mazarrón, Murcia).



B ACALAO DORADO

INGREDIENTES:

- 100 g de aceite de oliva
- 400 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 300 g de bacalao, sin piel ni espinas, desalado y desmigado (escúrralo bien y póngalo sobre papel de cocina)
- 200 g de patatas paja ya fritas (las venden hechas)
- 100 g de aceitunas negras
- 6 huevos
- Pimienta, sal, perejil picadito (hágalo con unas tijeras)

PREPARACION:

1. Eche en el vaso la cebolla partida en cuartos y los ajos, y trocee 4 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
2. **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
3. Incorpore la cebolla y los ajos reservados y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
4. Cuando termine, añada el bacalao y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
5. Después añada las patatas paja, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
6. Sáquelo a una sartén grande con un poco de aceite y póngalo a calentar en el fuego. Sin lavar el vaso del Thermomix, eche los huevos y bata 10 segundos en velocidad 2. Incorpórelos a la sartén y mézclelos bien ayudándose con dos cucharas de madera, levantando la mezcla hacia arriba para que quede todo bien unido y cuajado. Eche la pimienta, compruebe la sazón y añada sal si fuera necesario. Añada las aceitunas y el perejil y sirva rápidamente.

NOTA: No ponga sal hasta el final de la receta. Compruebe la sazón y condimente a su gusto.

C ARPACCIO DE ATUN Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

- 500 g de atún limpio en un trozo con el que podamos hacer un rollo con film transparente
- 200 g de langostinos
- El zumo de 3 limones
- Sal, pimienta, aceite de oliva
- 4 tomates muy rojos sin semillas y pelados (se hace muy bien con el pelapatatas)
- Hojas de albahaca fresca

PREPARACION:

1. Haga con el atún un rollo que quede bien apretado y métalo en el congelador de 4 a 5 horas.
2. Abra los langostinos por la mitad, a lo largo, desechando la tripa negra. Póngalos entre dos plásticos y aplánelos con una tabla o algo de peso. Métalos en el congelador durante 30 ó 40 minutos.
3. Saque el pescado y los langostinos del congelador.
4. Ponga en un recipiente grande y plano el zumo de limón con sal y pimienta. Haga lonchas muy finitas con el pescado ayudándose de un buen cuchillo o un corta fiambres y póngalas a macerar en el limón. Ponga también los langostinos.
5. Haga un puré con los tomates pelados, triturándolos en velocidad máxima. Ponga en el plato, en el que vaya a servir el carpaccio, el puré de tomate salpimentado, bien extendido. Vierta un hilito de aceite de oliva por encima del mismo y coloque las láminas de pescado y los langostinos por encima del mismo. Vierta nuevamente un hilito de aceite por encima, así como sal y pimienta, y adorne con unas hojas de albahaca.





POLLO RELLENO DE FRUTOS SECOS AL VAPOR

INGREDIENTES:
• 1 pollo deshuesado de 1 Kg y 200 g aprox.

Para el relleno: • 100 g de orejones • 100 g de ciruelas pasas sin hueso • 1 manzana Golden pelada y troceada • 100 g de nueces • 100 g de pasas • 1 clara de huevo • Sal y pimienta

PREPARACION:

1. Lave bien el pollo por dentro y por fuera. Séquelo bien y salpiméntelo por dentro y por fuera. Cierre la parte del cuello con unos palillos y reserve.
2. Ponga en el vaso del Thermomix los orejones y las ciruelas y trocee durante 7 segundos en velocidad 3 1/2. Añada el resto de los ingredientes excepto las pasas y trocee 3 segundos en velocidad 3 1/2.
3. Incorpore las pasas y termine de mezclar con la espátula. Salpimente y rellene el pollo con esta farsa apretándolo bien. Cierre el pollo con palillos y envuelva en film transparente, procurando que quede bien apretado. Déjelo reposar en el frigorífico al menos durante 1 hora.
4. Pasado este tiempo, quite el film y coloque el pollo en el recipiente Varoma (si lo desea puede poner alrededor rodajas de manzana, sin corazón, para guarnición). Resérvelo.
5. Ponga en el vaso los ingredientes de la lista A de la salsa "Para nota" (ver receta adjunta), programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 y cuando empiece a salir vapor coloque el recipiente Varoma con el pollo sobre la tapadera. Compruebe que el pollo está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más.
6. Cuando termine, deje enfriar el pollo y trínchelo en rodajas finas (se hace muy bien con un cuchillo eléctrico). Sírvalo con la salsa bien caliente.

SALSA "PARA NOTA" (para acompañar al pollo)

INGREDIENTES:
(A) 600 g de vino "Pedro Ximenez" • 200 g de zumo de naranja • 70 g de orejones • 70 g de ciruelas pasas sin hueso
Resto: 360 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata La Lechera para cocinar de Nestlé • Sal y pimienta

PREPARACION:

1. Ponga todos los ingredientes del apartado A en el vaso y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (Se pondrá el recipiente con el pollo sobre la tapadera para que se haga al mismo tiempo).
2. Cuando termine, añada la nata, sal y pimienta, y triture durante 20 segundos en velocidad máxima. A continuación programe 7 minutos, 100º, velocidad 2.
3. Rectifique la sazón y sírvala caliente.

MILHOJAS DE IBERICO REGADAS CON SALSA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:
• 2 solomillos de cerdo ibérico • 100 g de jamón ibérico muy finito • 140 g de jamón de york muy finito • 140 g de queso en lonchas muy finitas • 140 g de bacon en lonchas muy finitas • 140 g de ciruelas pasas sin hueso • Sal y pimienta

PREPARACION:

1. Pídale al carnicero que abra los solomillos formando un rectángulo con cada uno y dejándolos muy finitos. Salpimentelos y vaya rellenandolos por el siguiente orden:
   • Una capa de jamón ibérico.
   • Una capa de jamón de york.
   • Una capa de queso.
2. Enrolle el solomillo como si fuera un brazo de gitano apretando bien. En la parte del cierre coloque las ciruelas pasas y envuelva todo el rollo con las lonchas de bacon. A continuación envuelva cada rollo en film transparente, apretándolos muy bien, y déjelos reposar en el frigorífico.
3. Ponga 1/2 litro de agua en el vaso del Thermomix con un poquito de sal y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
4. Mientras tanto, coloque los solomillos en el recipiente Varoma y reserve. (si lo desea puede poner alrededor unas rodajas de patata, manzana o batata para guarnición).
5. Cuando acabe el tiempo programado, coloque el recipiente Varoma con los solomillos sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
6. Déjelos enfriar y trínchelos. Sírvalos con la salsa de membrillo bien caliente.

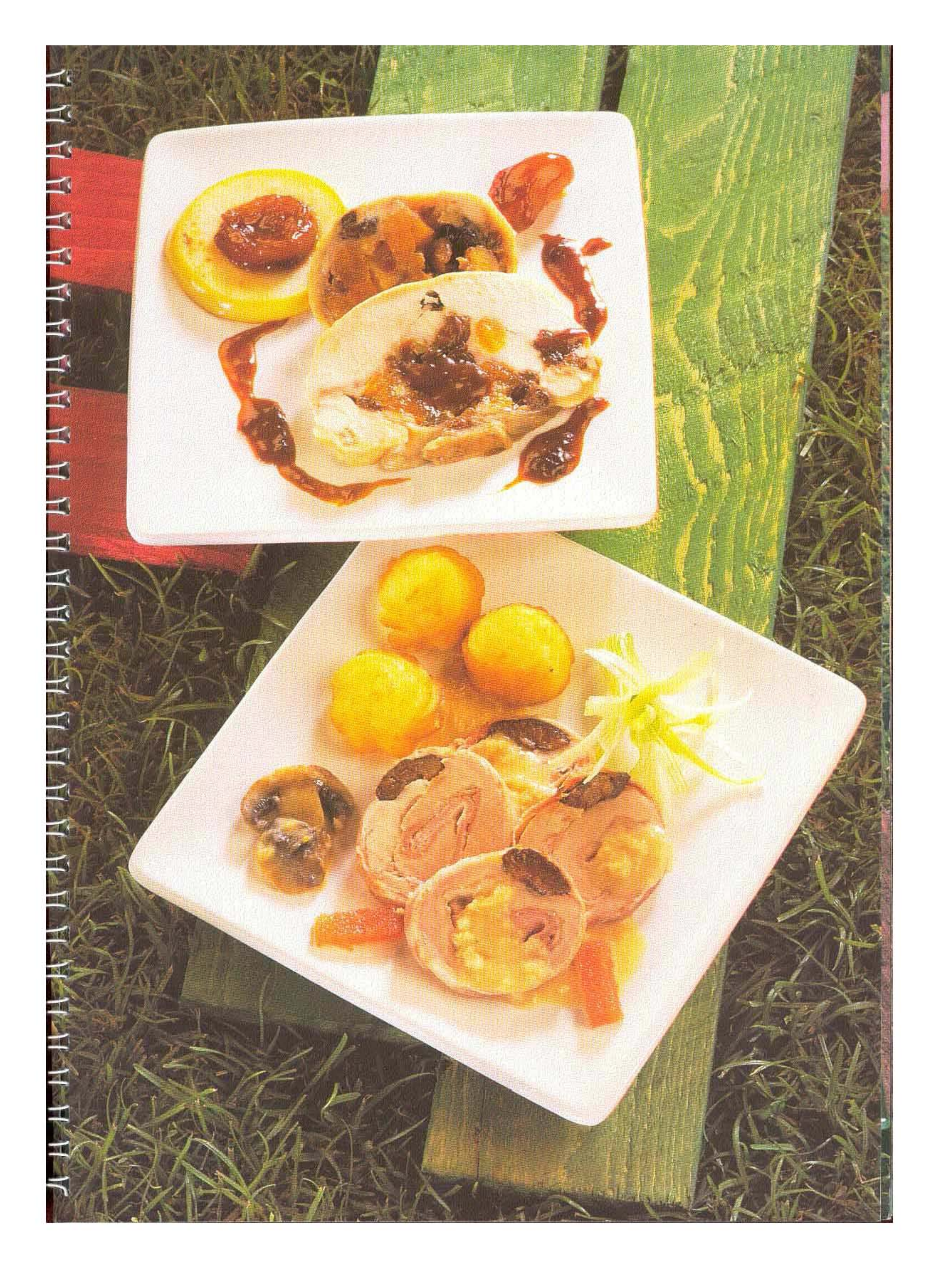
NOTA: Estos solomillos han sido preparados en la carnicería del centro comercial Hipercor del Campo de las Naciones. Se los pueden preparar, con relleno incluido, en cualquier otra carnicería especializada. De esta forma se ahorrará los pasos 1 y 2.

SALSA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:
Para el sofrito: 350 g de cebolla o cebolleta • 50 g de mantequilla • 30 g de aceite
2ª Parte: 200 g de nata para cocinar o 1 latita de nata La Lechera de Nestlé • 200 g de dulce de membrillo (le recomendamos la marca Santa Teresa)
Para finalizar: 150 g de champiñones laminados • Sal y pimienta

PREPARACION:

1. Lave bien los champiñones, rocíelos con zumo de limón para que no se oscurezcan y resérvelos.
2. Ponga en el vaso del Thermomix los ingredientes del sofrito y trocee durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
3. Añada la nata y el membrillo y triture en velocidad máxima durante 25 segundos.
4. Por último, incorpore los champiñones, sazone con sal y pimienta y programe 10 minutos, 100º, velocidad 1.



G ELATINA DE FRESAS AL ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

Para la gelatina de fresas:

- 2 cajas de gelatina Royal de fresa
- 600 g de agua
- 400 g de fresones rojos
- El zumo de 1/2 limón
- 50 g de azúcar

Para el arroz:

- 6 hojas de gelatina (neutra)
- Arroz con leche. (según la receta del libro *Un nuevo amanecer* en la pág 180, añadiéndole 50 g más de azúcar)
- Un molde de corona Tupper o cualquier otro de su gusto.

PREPARACION:

1 Ponga las hojas de gelatina en agua fría y reserve.

2 Haga el arroz con leche según se indica en la receta. Cuando haya terminado, saque un poco de arroz en una taza grande, escurra la gelatina y mezcle bien con el arroz asegurándose de que quede bien disuelta.

3 A continuación programe 3 minutos, 70º, velocidad 1 y vierta el contenido de la taza, poco a poco, a través del bocal para que quede una mezcla homogénea. Vuélquelo en un recipiente y deje enfriar.

4 Lave bien el vaso del Thermomix y ponga en él el agua. Programe 6 minutos, 70º, velocidad 2. Cuando acabe, eche la gelatina de fresas, mezcle bien con la espátula y programe después 10 segundos en velocidad 2. Compruebe que ha quedado bien disuelta.

5 Escoja el molde que vaya a utilizar. Si es uno de Tupper, humedézcalo con agua. Si es otro, fórrelo con film transparente para poder desmoldarlo con facilidad. Cubra el fondo con gelatina de fresa (con una altura de 1 1/2 centímetros aprox.) y métalo en el frigorífico para que cuaje.

6 Vaya fileteando las fresas y cuando se haya endurecido la gelatina del molde, póngalas sobre la misma y cúbralas con más gelatina de fresas (cúbralas solamente, no eche más). Vuelva a introducir el molde en el frigorífico para que cuaje. (Si le sobra gelatina de fresas, póngala en cualquier otro molde para que cuaje).

7 Cuando se haya enfriado el arroz, termine de rellenar con el mismo el molde de gelatina y déjelo cuajar (es mejor hacer este postre la víspera).

8 Desmolde y adorne con nata montada.

R ACIMO DE FRUTAS AL COINTREAU

INGREDIENTES:

- 2 latas de macedonia de frutas en almíbar
- 1 bote grande de leche Ideal de Nestlé
- 2 cajas de gelatina de limón
- 100 g de Cointreau u otro licor al gusto
- 1 caja de colorantes vegetales para alimentos de McCormick
- Un molde decorativo (en la ilustración se ha empleado uno imitando un racimo de uvas)

PREPARACION:

1 Escurra el jugo de una de las 2 latas de macedonia de frutas.

2 Ponga todos los ingredientes, excepto la gelatina, en el vaso y triture durante 1 minuto en velocidad máxima.

3 A continuación programe 9 minutos a 70º en velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para que acabe, eche el contenido de las dos cajas de gelatina a través del bocal, con la máquina en marcha.

4 Humedezca el molde que vaya a utilizar con agua fría y vierta en él todo el contenido del vaso (si fuese demasiado, distribúyalo en dos moldes).

5 Déjelo enfriar en el frigorífico para que cuaje. Desmóldelo y píntelo a su gusto con los colorantes. Sírvalo acompañado de nata montada.

